Fiche Technique CM 102

CombiMaster CM 102

Four mixte compact à cinq modes de cuisson • Capacité 10 x GN 2/1 (20 x GN 1/1) espacés de 68 mm avec glissières anti-basculement et niveau supplémentaire pour bac à jus • Equipé de supports de cuisson intérieurs suspendus, amovibles et pivotants

Applications culinaires :

5 modes de cuisson :

- Vapeur : Température fixée à 100°C.
- Vapeur basse température : Température réglable de 30 à 99°C.
- Air chaud : Température réglable de 30 à 300°C.
- Mixte : Température réglable de 30 à 300°C.
- Finishing : Température réglable de 30 à 300°C.
- Temps de cuisson piloté par timer (0 à 24H) ou par sonde à cœur non débrochable pour éviter les risques de perte.

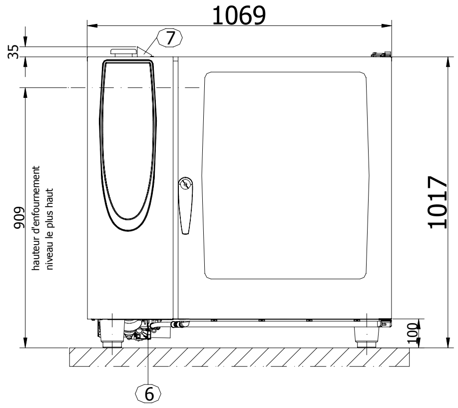
Concept d'utilisation - ergonomie - hygiène - sécurité du travail :

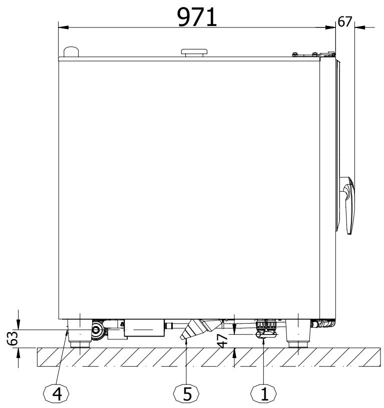
• Tableau de commande analogique avec affichage numérique des temps et températures • Réglage immédiat des paramètres par bouton sélectif rotatif à manipulation simple • Hauteur maximale d'enfournement : 1,60 m sur table support d'origine • Programme de nettoyage semi automatique de l'enceinte de cuisson • Cool down, fonction de descente en température rapide de la cellule de cuisson par ventilation forcée • Porte compacte à faible débattement, pourvue d'un ramasse gouttes à vidage automatique, et d'une poignée ergonomique droitier / gaucher verrouillable par simple poussée • Double vitrage panoramique, ouvrant pour un nettoyage facile, et rétro ventilé pour une faible température de contact (70°C après 3 h de fonctionnement à 270°C) • Enceinte de cuisson polie miroir, à angle largement rayonnés, sans raccords • Eclairage automatique intégré à la cellule de cuisson, hublot vitrocéramique et lampe halogène • Joint de porte clipé, non collé et déposable sans outil pour un entretien courant •

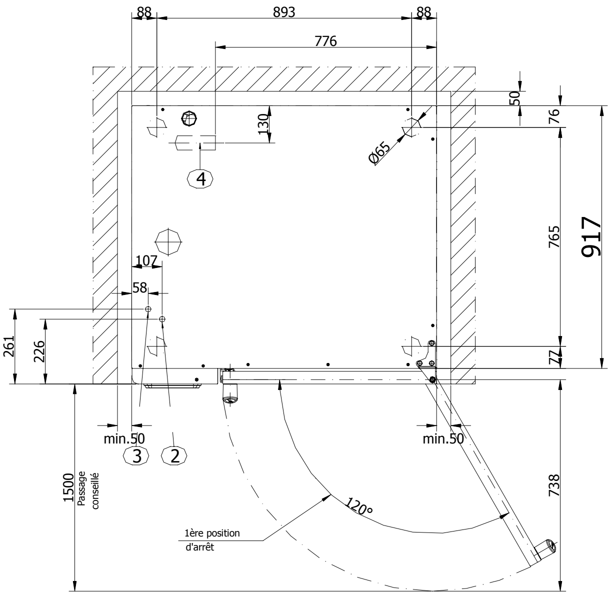
Spécificités techniques – Construction :

• Cuisson régulée par microprocesseur • Alimentation énergétique adaptée au besoin • Générateur de vapeur à production instantanée, vidange et remplissage automatique par pompe • Programme de détartrage du générateur ne nécessitant pas l'intervention d'un technicien • Système breveté de répartition du flux d'air • Condenseur destructeur de buées intégré • Séparation des graisses sans filtre à graisse • Carrosserie externe sans ouie d'aération pour éviter les projections d'eau dans la partie technique • SDS pack d'autodiagnostic SAV • Raccordements centralisés des fluides à l'arrière gauche • Clapet anti-retour de série • Accès technique en façade par porte ouvrante • Sécurités : Manque d'eau - Arrêt de turbine à l'ouverture de porte - Dépassement de température • Construction inox 1.4301 • Isolation céramique • Tableau de commande en 24 V • Fonctionnement sans surveillance agrée VDE • Fourni avec manuel d'installation, manuel d'utilisation.

Fiche Technique CM 102







1. Alimentation d'eau générale (eau froide)
2. Alimentation eau froide dure
3. Alimentation eau adoucie ou chaude
4. Evacuation eaux usées
5. Raccordement électrique
6. Liaison équipotentielle
7. Mise à l'air de l'évacuation

Cotes en millimètres

Spécifications techniques CombiMaster CM 102 électrique					
l x P x H :	1069 mm	971 mm	1017 mm	**Raccordement Electricité :**	
Poids net :	175,5 Kgs			Puissance totale :	37 KW
Construction :	Inox 1.4301			Générateur :	36 KW
Normes :	CE - VDE - GS - UL - NSF - PCT - DVGW			Air Chaud :	36 KW
	KEMA - SVGW - KIWA			Tension :	3N AC 400V
				Protection :	3 x 63 A
Caractéristiques techniques :				Câble :	5 x 10 mm2
Niveau sonore :		> 70 dBa		**Raccordement Eau :**	
Dissipation thermique latente :		6667 KJ/h		Alimentation :	R 3/4 "
Dissipation thermique sensible :		9474 KJ/h		Pression :	150 - 600 kPa
Extraction :		2000 m3/h		Evacuation :	DN 50 (T > 65°C)
Indice de protection :		IP X5		Consommation :	41,4 L/h

Options :

• Sonde supplémentaire de cuisson à cœur spécial sous vide • Supports de cuisson supplémentaires intérieurs suspendus, amovible et pivotant • Kit d'enfournement amovible composé d'un cadre d'enfournement monobloc et du rail support de cadre • Ferrage de porte à gauche • Collecteur de graisse intégré • Protection du tableau de commande par porte verrouillable • Port série RS 232 • Convertisseur RS 485 • Ethernet • Version Marine • Pré raccordement à optimiseur d'énergie type Sicotronic • Tensions spéciales

Accessoires :

• Chariot de transport de cadre monobloc • Table de soubassement simple avec ou sans niveau de stockages inférieurs • Table de soubassement chauffante de + 30 à + 80°C • UltraVent®, la hotte autonome intégrée à condensation brevetée • Hotte intégrée à raccorder à une évacuation externe • Supports de cuisson supplémentaires, intérieurs suspendus, amovible et pivotant • Cadre monobloc spécial porte assiettes • Housse ThermoCover pour cadre monobloc • Bouclier thermique pour paroi latérale gauche • Kit de superposition Combi-Duo • Platerie de cuisson originale • Tabs CleanJet • Détartrant Steamnett

FRIMA S.A.
4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM CEDEX
Web : www.frima.fr

Tél. : 03 89 57 05 55
Fax : 03 89 57 05 54
Email : cial@frima.fr

FRIMA 03.04